

Naam van de wijn: Graue Freyheit

Producent: Weingut Heinrich

Herkomstbepaling: Burgenland, Neusiedlersee, Oostenrijk

Druivenras(sen): grauer burgunder (pinot gris) 67%, weissburgunder (pinot blanc) 33%

Wijnbedrijf: Gernot Heinrich is een Oostenrijkse wijnmaker in het Neusiedlersee wijndistrict in Burgenland die niet wars is van aanpakken. Ongeveer dertig jaar geleden legde hij, samen met zijn vrouw Heike, de basis voor Weingut Heinrich voor spannende en licht verteerbare wijnen zonder ingrepen van onkruidverdelgers, pesticiden en insecticiden. Ook werd hij met het selectief benaderen van percelen en individuele wijngaarden op basis van verschil in bodemsamenstelling, ligging, afwatering en microklimaat, een pionier in het werken met terroir. Hij zette zelfs kwaliteitswijngaarden als Salzberg, Gabarinza en Alter Berg letterlijk als eerste op de kaart. Midden jaren negentig startte hij met acht andere wijnmakers uit het Neusiedlersee district het Pannobile project. Pannobile verwijst naar de naam die de Romeinen gaven aan het Parndorfer plateau waar deze wijnmakers hun wijngaarden hebben en waar zij gericht op terroir wijnen maken. In 2005 was Gernot Heinrich ook een van de initiatiefnemers van Respekt, een biodynamische 'wijnbeweging' met klinkende namen als: Weingut A. Christmann, Weingut Loimer, Weingut Bernhard Ott, Weingut Wittmann en Weingut Clemens Busch. Ondertussen heeft Gernot ook niet stil gezeten met Weingut Heinrich. Toonaangevende tijdschriften als Vinaria en Gault & Millau prezen zijn wijnen de hemel in en het blad Falstaff bestempelde hen al tot wijnmaker van het jaar. Weingut Heinrich is met 90 hectare aan wijngaarden een van de grootste wijngoederen van Oostenrijk die dan ook nog eens biologisch-dynamisch werkt. De Graue Freyheit van Weingut Heinrich is een vin orange (oranje wijn) die gemaakt wordt van de witte druivenrassen grauer burgunder en weissburgunder waarvan de wijngaarden op de Leithaberg liggen. De toevoeging Freyheit slaat op de totale vrijheid van het wijnmaakproces die deze wijn onderging: lange gisting op de schillen, geen zwavel, geen temperatuurscontrole, geen klaring en geen filtering. Kortom geen enkele ingreep.



Regio: Oostenrijk kent vier wijnbouwregio's: Niederösterreich, de Steiermark, Wenen en het Burgenland. Het wijndistrict Neusiedlersee is gelegen in het noorden van Burgenland, geklemd tussen de Hongaarse grens en het 30 kilometer lange meer Neusiedlersee. Het is een gebied met ideale omstandigheden om kwaliteitswijnen te maken, een landklimaat met zonrijke warme zomers en een lange milde herfst, waardoor de druiven optimaal kunnen rijpen. De belangrijkste wijngaarden bevinden zich relatief dicht bij het meer, die de temperatuur tempert. Als wijngedebied is Neusiedlersee vooral bekend om zijn fraaie zoete wijnen gemaakt van druiven die aangetast zijn met de nobele rotting botrytis, die uiteindelijk de speciale edelzoete beerenauslesen en trockenbeerenauslese wijnen opleveren. Echter uit het noorden van de Neusiedlersee komen ook prachtige rode wijnen van zweigelt, blaufränkisch en st-lauren en droge witte van bijvoorbeeld chardonnay en neuburger. Deze zijn afkomstig van de iets hoger gelegen wijngaarden bij het Parndorfer plateau en het Leitna gebergte waar de bodems zeer kalkrijk zijn of juist een leisteen ondergrond hebben.

Vinificatie (wijnbereiding): Half september worden de druiven met de hand geplukt waarbij zeer streng geselecteerd wordt. In de vinificatiekelder vindt er direct een tweede selectie plaats en worden de druiven gekneusd en ondergaan zonder zwavel en zonder temperatuurscontrole 21 dagen lang een spontane fermentatie met wilde (druifeigen) gisten op roestvrijstalen tanks. Na persing wordt de wijn met gebruik van zwaartekracht (dus geen pompen!) overgestoken op grote gebruikte eikenhouten vaten voor de malolactische gisting en rijping. De wijn wordt zonder klaring, filtering of toevoeging van zwavel na 16 maanden gebotteld. Dit proces verloopt geheel volgens strict biologisch-dynamische regels en voorschriften. De opmerkelijke oranje- of rood-oranje kleur van Graue Freyheit komt vanwege het langdurig meegisten van de druivenschillen.

Smaakimpressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Een alcoholpercentage van 12,5%.

Helder zeer licht oranje- of rood-oranje van kleur. In de neus intense aroma's van rode bessen, zwarte thee en wilde kruiden. In het smaakpalet tonen van bessen, mandarijn, sinaasappelschil en vooral mineralen, die gepaard gaan met een zachte lange afdronk met licht bittere tannines en elegante zuren, verrassend krijtdroog. Serveren: 11 tot 13°C. Bewaren: tot 8 jaar na de oogst.

Culinair advies: Als aperitief, met gerijpte vleeswaren als Iberico of Parma ham, rucola salade met geiten- of schapenkaas, salade met gerookte kip en walnoten, geroosterde groene asperges met jonge pecorino.

Smaaktype: Droog, half vol, elegant, mineralig, verrassend en intrigerend.

Glasadvies: Riedel Veritas Viognier/Chardonnay, Riedel Vinum Chablis/ Chardonnay, Riedel Sommeliers Chablis/ Chardonnay